

## Ihre Bestell-Liste

Name

Tel.

gewünschtes Abholdatum

**Bitte Abgabefristen beachten!**

## Die Hiller Garantie Wir schlachten natürlich selbst!

In Zeiten von Massentierhaltung und industrieller Produktion von Fleisch- und Wurstwaren heben wir uns ab. In unserem Familienunternehmen beginnen unsere Metzger früh morgens mit handwerklichem Geschick sowie moderner Technik unsere leckeren, traditionsreichen Waren herzustellen. Diese werden nach alten überlieferten Rezepturen täglich frisch produziert. Wie schon seit Jahrzehnten verwenden wir hierfür garantiert frisches Schweine- und Rindfleisch aus eigener Schlachtung.

Wir legen Wert auf ökologisch nachhaltige und landwirtschaftliche Tierhaltung. Unsere Schlachttiere beziehen wir ausschließlich von Bauernhöfen der Region: Bauer Keller (Hainhausen), Bauer Sauerwein und Bauer Sommer (beide Schaafheim). So können wir uns jederzeit persönlich einen Eindruck von der Qualität und den Aufwuchsbedingungen verschaffen und zudem kurze Transportwege gewährleisten. Das Futter der Tiere bauen die Landwirte selbst an – keine Selbstverständlichkeit mehr in der heutigen Zeit.

Bei uns gibt es keine Massenschlachtung. Da wir jede Woche nur so viel schlachten, wie wir auch verkaufen, können wir Ihnen beste Fleischqualität garantieren, die man schmeckt.

Ihr Metzgerei Hiller-Team

### Die Hiller Frische- und Qualitäts-Garantie:

Damit Sie unsere gesunden und herzhaften Wurst- und Fleischspezialitäten jederzeit in vollen Zügen genießen können.



Liebe Kundinnen und Kunden,

wir steuern wieder auf die schönste Zeit des Jahres zu. Um die Feiertage so einfach und schön wie möglich zu gestalten, nehmen wir gerne wieder Ihre **Vorbestellungen** (einschließlich Wurst) entgegen. Diese können Sie **bis spätestens 13.12.2025** telefonisch, per Mail oder persönlich bei uns im Laden abgeben.

Die Bestellausgabe im Hof wird am **23. u. 24.12.2025** geöffnet sein.

Wir bitten Sie, das zuvor mit uns vereinbarte Abholdatum einzuhalten. Oder bestellen Sie Ihr frisches Fleisch bereits einige Tage zuvor und frieren es bis zu den Feiertagen ein.

Gerne steht Ihnen unser Team jederzeit zur Verfügung, um Sie über leckere Alternativen zu beraten. Sprechen Sie uns gerne an!

### Unsere Öffnungszeiten während der Feiertage:

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| Mo. 22.12. | 6.30 – 13.00 Uhr                     |
| Di. 23.12. | 6.30 – 13.00 Uhr   15.00 – 18.00 Uhr |
| Mi. 24.12. | 7.00 – 12.00 Uhr                     |
| Sa. 27.12. | <b>geschlossen</b>                   |
| Mo. 29.12. | 6.30 – 13.00 Uhr   15.00 – 18.00 Uhr |
| Di. 30.12. | 6.30 – 13.00 Uhr   15.00 – 18.00 Uhr |
| Mi. 31.12. | 7.00 – 12.30 Uhr                     |



Metzgerei Hiller  
Weiskircher Straße 1 – 3  
63110 Rodgau-Jügesheim

Tel.: 06106-3665  
info@metzgerei-hiller.de  
www.metzgerei-hiller.de

# METZGEREI HILLERS Genussvolle Feiertage!





## Leckere Festtagsbraten- weihnachtlich schlemmen!

- Adventsbraten vom Schwein, gefüllt mit feinem Brät, Brokkoli, Walnüssen, Knödelbrot und Pistazien
- Schweinebraten mit Maronen-Speck-Apfel-Füllung
- Kalbshaxen zum Schmoren, ganz oder in Scheiben
- Kalbs- & Rinderbäckchen zum Schmoren
- eingelegter Sauerbraten
- Rotweinbraten vom Rind
- Putenrollbraten mit Frischkäse-Aprikosen-Füllung



## Frischgeflügel- leichter Genuss

Vorzubestellen bis zum Sa. 06.12.2025

- Enten, Entenbrustfilet/-keulen
- Puten, Putenoberkeulen
- Gänse, frische Gänsekeulen
- Maishähnchen

Auf Wunsch erhalten Sie für  
Ihre Weihnachtsgans auch  
eine klassische Gänsefüllung. ★ ★ ★

## Fix- und fertig gebraten aufwärmen und genießen

- Schweinefilet mit Mettfüllung in Rahmsauce
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes
- Rinderrouladen klassisch gefüllt, mit Sauce
- Entenbrustfilet in Orangen-Pfeffer-Sauce
- Hirschgulasch in feiner Wildsauce



Fertiges Essen bitte bis  
Sa. 13.12.2025 vorbestellen.  
Nur abzuholen am Mi. 24.12.2025!



## Backofenfertig vorbereitet in den Ofen, fertig, los!

- Schweinefilet Waldpilz-Rahmtöpfchen
- Schweinefilet „Merry Christmas“ gefüllt mit Brokkoli, Rucola, Mandeln und Frischkäse
- Schweinefilet mit Apfel-Calvados-Füllung
- Adventshähnchenbrustfilet gefüllt mit feinem Brät, Mandeln und Pflaumen
- Entenbrustfilet mit Orangen-Apfel-Füllung

## Heimische Wildspezialitäten!



- Wildschweinbraten/-gulasch
- Hirschbraten/-gulasch
- Rehbraten/-gulasch
- Rehrücken
- Hirschrückensteaks

## Oma Hildegards Klassiker!

- Schweinekrustenbraten
- Pflaumenbraten
- Rinderrouladen



Unsere Beilagen für  
entspannte Feiertage:  
Kartoffelgratin; Rotkohl;  
Wild-, Geflügel-, Braten-  
oder Rahmsauce



Falls Sie Ihr Essen erst am 2. Weihnachtsfeiertag  
genießen möchten, bitten wir Sie ihre Gerichte nach  
Abholung direkt einzufrieren. Nur so können wir  
eine optimale Frische und Qualität gewährleisten.

★  
Zu allen Gerichten  
erhalten Sie eine genaue Back-  
und Aufwärmanleitung.  
Damit gelingt Ihr Festmahl  
garantiert auf den Punkt.  
★ ★